

# Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de nuevos productos embuchados de cordero.

GCP-2019-0014-00



# FICHA RESUMEN

- **Denominación del proyecto (GCP-2019-0014-00):** Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de nuevos productos embuchados de cordero.
- **Miembros del grupo:**
  - Pastores Grupo Cooperativo (coordinador y beneficiario).
  - “Los Mañicos” Herederos de Primitivo Aznar CB (beneficiario).
  - Universidad de Zaragoza (no beneficiario).
- **Ámbito de actuación:** cooperación entre agentes de la cadena agro-alimentaria para el el incremento del valor añadido de la pierna de cordero y por ende del total del cordero.
- **Periodo de ejecución:** anualidades 2019, 2020, 2021 y 2022.
- **Inversión efectuada y subvención correspondiente:** 150.000,00 € (80% subvencionable).
- **Resultados obtenidos:** Ver informe resumen justificativo
- **Potenciales beneficiarios:** ganaderos de que venden sus corderos a Pastores Grupo Coop. y resto de ganaderos del sector ovino. Además de trabajadores, colaboradores, clientes directos e indirectos.
- **Actuaciones de información y divulgación:** Ver informe resumen justificativo

# carne de cordero Ternasco de Aragón



Todo el sabor  
en un momento.



DISFRUTA  
EL FILETE FINO  
A LA PLANCHA

## 1 - PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Este Proyecto se creó en 2019 gracias a las ayudas para agentes del sector agrario en el marco del Programa de Desarrollo Rural (PDR) para Aragón 2014 – 2020, con el fin de impulsar la creación y funcionamiento de grupos de cooperación que contribuyen hacia una agricultura y ganadería sostenible.



Las entidades que integran este grupo de cooperación, **Grupo Pastores** y **Jamones Los Mañicos**, tienen una reconocida trayectoria individual, y también conjuntamente, en creación de valor añadido de la carne de cordero como por ejemplo en el desarrollo de los innovadores Curados de cordero Agnei Ibérico. Y, paralelamente, **la Universidad de Zaragoza**, en el proyecto lleva más de 15 años colaborando con Pastores en proyectos innovadores para la mejora de la rentabilidad de la carne de cordero.



Pastores Grupo Cooperativo (COORDINADOR Y BENEFICIARIO)



Los Mañicos. Herederos de Primitivo Aznar CB (BENEFICIARIO)



## 2 - FINALIDAD DEL PROYECTO

La finalidad principal del grupo de cooperación es el incremento del valor añadido de la pierna de cordero y por ende del total del cordero, para incrementar la rentabilidad de los ganaderos de ovino que lo producen y comercializan.

Más concretamente, el grupo de cooperación para el desarrollo y divulgación de nuevos productos embuchados de cordero se centra en el ámbito de actuación *“a) En el ámbito de la cooperación para la gestión eficiente de recursos naturales y de inputs, con la obtención de productos mediante procesos agroindustriales innovadores, y para la comercialización innovadora”*.

# 3 - OBJETIVOS DEL PROYECTO

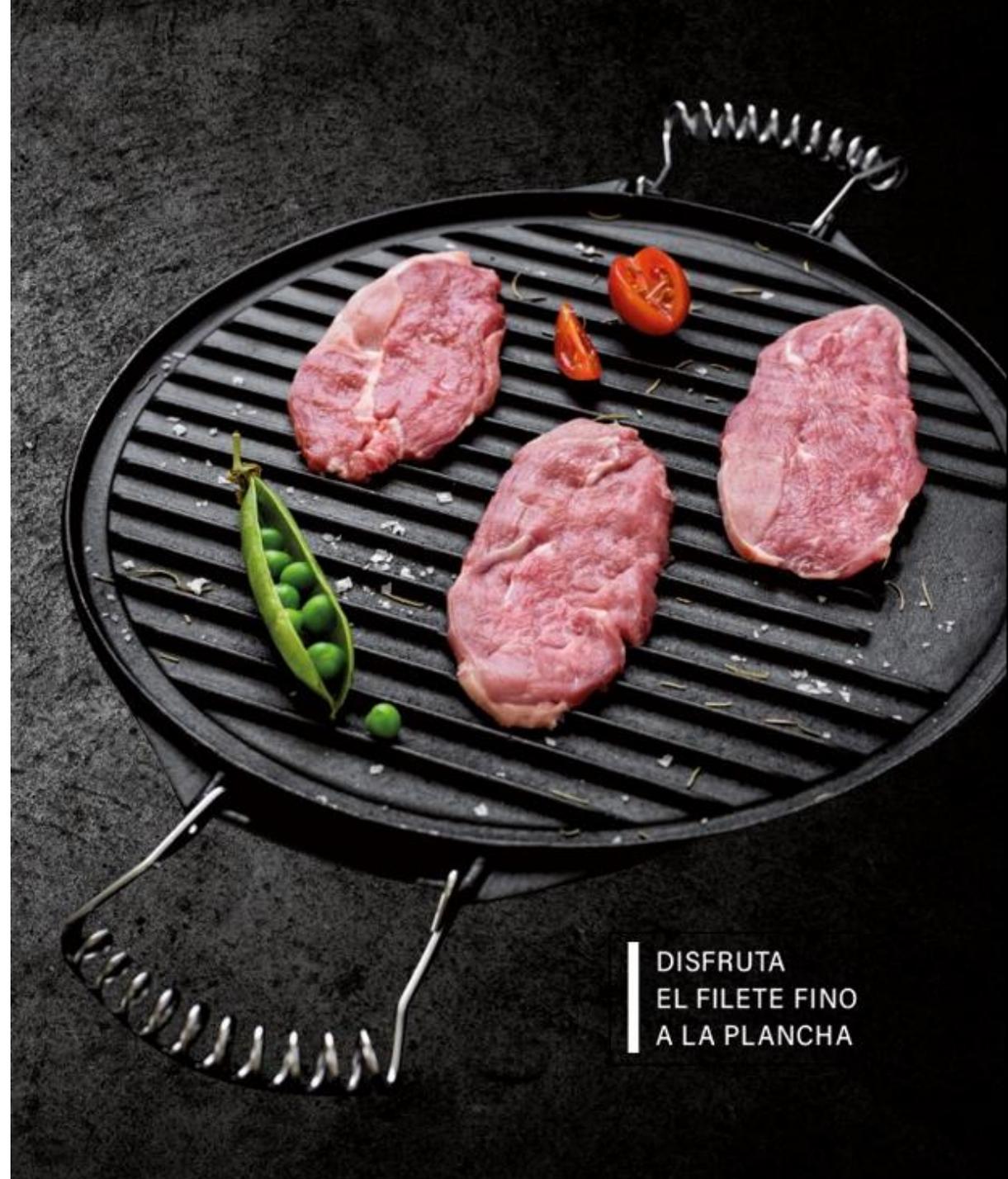
## Objetivo general:

Estudiar la posibilidad de diseñar un nuevo formato de envasado de fileteados de carne de cordero que pueda comercializarse en bandejas de peso fijo.

---

## Objetivos concretos:

- 1 Estudiar el efecto del deshuesado, embuchado en tripa sintética y compresión de la pieza sobre la homogenización del producto previo al fileteado.
- 2 Partiendo de la pierna homogenizada anterior, analizar las opciones para la obtención de packs de filetes finos de cordero a peso fijo.
- 3 Estudiar el proceso de curado y maduración de la pierna embuchada para la obtención de un producto nuevo para fileteado tipo cecina o lomo curado.
- 4 Estudiar la aceptación en el mercado de los nuevos productos generados mediante estudios de marketing y test de aceptación en lineales de grandes superficies.



DISFRUTA  
EL FILETE FINO  
A LA PLANCHA





## DESARROLLO:

Partiendo de piernas de cordero ya deshuesadas se empieza a estudiar el proceso del embuchado de las mismas con el objetivo de obtener un producto final que pueda ser fileteado de una manera más eficiente, generando así un mayor valor añadido, así como ser viable la comercialización de formatos tipo peso fijo (no excluyendo peso variable).

## FASES:

Trabajamos con dos categorías/marcas de cordero diferentes para la mejora de la competitividad de dos gamas de productos diferentes ya existentes que anteriormente se producían sin embuchar:

- **Gama Embuchados Ternasco de Aragón:** filetes finos y tournedós. Los primeros pasos de la investigación fueron respecto a los posibles materiales que había en el mercado para la utilización en el embuchado, así como la maquinaria adecuada y las características de cada una de ellas.
- **Gama Embuchados Agnei Ibérico:** para el desarrollo de filetes de pierna curada. Los primeros pasos fueron de investigación de materiales y maquinaria a utilizar, así como de estudio de técnicas y posibles productos de ayuda en el curado del producto.

# Año 2019

(1º ANUALIDAD)



FASES:

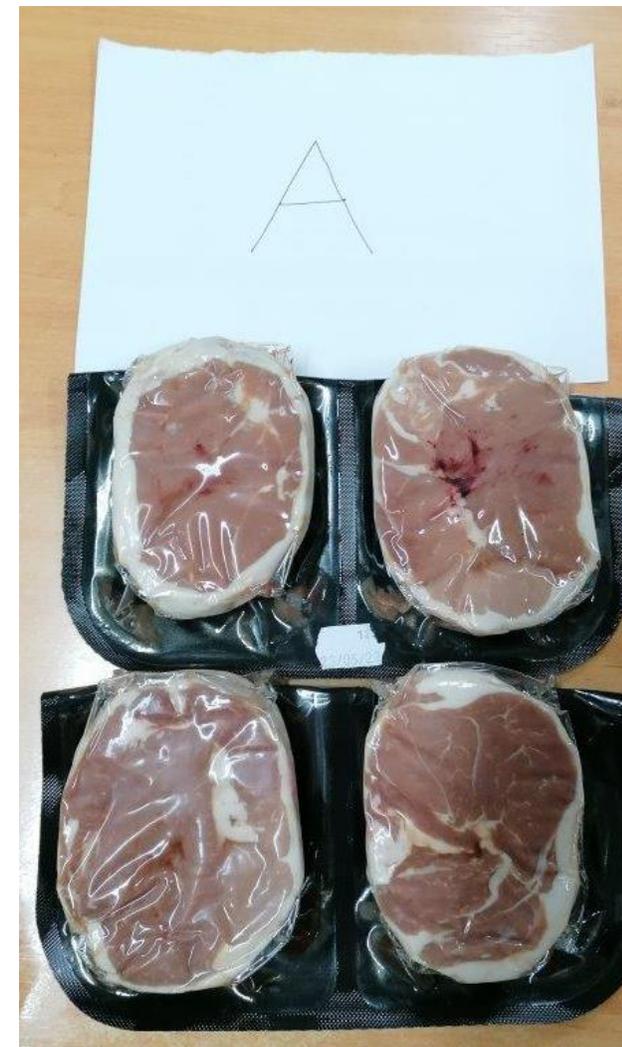
Año  
2020

(2º ANUALIDAD)

## DESARROLLO:

En la segunda anualidad ya teníamos optimizado el producto para la gama de embuchados Ternasco de Aragón, pero seguíamos encontrándonos en una fase de investigación en la gama de embuchados curados Agnei Ibérico para la obtención de piernas deshuesadas curadas homogéneas y sin mermas.

En la línea de Embuchados de Ternasco de Aragón, las primeras acciones fueron orientadas a definir los materiales a utilizar, tanto en calidades como en grosor y fuerza de embuchado. Esta fuerza de embuchado fue un punto clave, ya que hacía que la pieza al corte pesase más o menos, necesario para que cada corte pesase lo mismo y poder estandarizar la referencia con el mismo número de cortes del mismo tamaño y de esta manera optimizar los procesos así como los costes de producción. El proceso fue satisfactorio y se consiguió hacer de la pierna cruda deshuesada una pieza estándar en cuanto a grosor y densidad, pudiendo conseguir cortes del mismo peso, en los mismos grosores, tanto para el tournedó como para el filete fino.





FASES:

Año  
2020

(2º ANUALIDAD)



FASES:

Año  
2020

(2º ANUALIDAD)

## DESARROLLO:

En la línea de embuchados curados de Agnei Ibérico, las actuaciones durante este año se centraron en la fabricación de muestras mediante los métodos tradicionales de los productos embuchados, desarrollando todas las posibilidades de calidades y tamaños de los materiales para embuchar, puntos de sal, días de salado y post salado, días de curación, con la repetición y rectificación de las pruebas según los resultados.



## DIVULGACIÓN:

En este ejercicio empezamos ya a comunicar al canal profesional los productos resultantes en la gama de embuchados Ternasco de Aragón, mediante diferentes presentaciones comerciales y con material gráfico realizado incluido en **un pack presentación de la novedad**. De las características de esta gama se informó igualmente en página web y redes sociales del grupo cooperativo a lo largo del año.

Respecto a la gama de embuchados curados Agnei Ibérico de cordero fileteada se desarrollan **envases de presentación del producto**, incluyendo el coste de la caja expositora que incluirá los sobres de pierna curada embuchada y fileteada Agnei Ibérico.

FASES:

Año 2020

(2º ANUALIDAD)

Divulgación:

Argumentario para distribuidores: hoja A4 dos caras

### Por qué Ternasco de Aragón

El **Ternasco de Aragón** es la mejor opción para volver a disfrutar de la carne de cordero en la dieta cotidiana. Porque no aumenta el colesterol ni el peso si se consume como parte de una dieta sana, variada y equilibrada. Y porque es una carne que se adapta a infinidad de presentaciones, en especial cuando se busca facilidad, comodidad y rapidez de cocinado.

Es un cordero joven alimentado con leche materna y cereales naturales, cuyo peso en canal oscila entre 8 y 12,5 kg. Además:

- 1- Es suave y sabroso**  
No es temera, es cordero joven, es decir, con una ternega similar a la del lechal pero con sabor característico, sin tener el gusto fuerte del cordero habitual. A la vista, tiene la mejor apariencia, gracias a su color y textura.
- 2- Es sano**  
El Ternasco de Aragón tiene un contenido muy bajo en grasa saturada, especialmente la pierna, por lo que puede considerarse cardiosaludable, ya que no modifica sustancialmente la cantidad de colesterol en relación a otras carnes consideradas tradicionalmente cardiosaludables.  
Esta afirmación es el resultado de varios estudios realizados en los últimos años por investigadores del Hospital Miguel Servet de Zaragoza y de la Universidad de Zaragoza.
- 3- Es fácil y versátil**  
Las nuevas referencias como los tournedós y filetes finos, al no tener hueso son muy fáciles de cocinar en poco tiempo y gustan mucho a niños y mayores por su ternega.
- 4- Es sostenible**  
Está producido por 800 pastores que dan vida a 400 pequeños pueblos aragoneses y que pastorean 1.000.000 de hectáreas de pasto y bosque. De esta forma ayudan a mantener viva la economía rural, la fijación de la población y preservan el medio natural evitando incendios gracias a la limpieza de los bosques.
- 5- Es novedoso**  
Suma experiencia e innovación para obtener la versión mejorada del cordero de siempre y con la garantía de homogeneidad, calidad y seguridad alimentaria del Consejo Regulador del Ternasco de Aragón.

Pastores Grupo Cooperativo.  
Mercazaragoza. 50014 Zaragoza.  
Tel. +34 976 138 052  
www.grupopastores.coop  
f t i n /grupopastores

### Descubre todas las ventajas de los nuevos cortes de pierna de cordero

**NOVEDAD**

Nuestros **tournedós** y **filetes finos de Ternasco de Aragón** son dos originales formas de volver a disfrutar en la mesa con una carne exquisita y un sabor equilibrado que gusta a niños y mayores. Una nueva manera de comercializar la pierna de cordero, que resulta comodísima de cocinar en muy poco tiempo según la creatividad de cada uno en infinidad de recetas, que serán un éxito seguro, ya sea cocinando un plato innovador para una ocasión especial o como una cómoda solución para la dieta cotidiana.

EL ENVASADO AL VACÍO aporta más madurez y ternega a la carne  
EL SABOR CARACTERÍSTICO del Ternasco de Aragón ahora presentado como nunca  
Facilitan el consumo a tus clientes porque son más CÓMODOS DE COCINAR Y DE COMER

**Tournedós**  
**Es un medallón de pierna sin hueso.**  
Cada pieza pesa alrededor de 150 g y es una porción individual lista para cocinar. Es elegante en el plato e ideal para saborear al punto cocinado a la brasa, a la plancha dorándolo a ¼ de potencia 4 minutos por cada cara y acompañado de alguna guarnición.

**Filete fino**  
**Es un filete sin hueso muy fino** y tierno muy fácil de cocinar, perfecto para los niños. Háglo como quieras: a la plancha a ¼ de potencia 1 minuto por cada cara, empanado, a la romana, en bocadillo, en tapa...

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020:  
Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pierna de cordero.

DISFRUTA  
EL DOBLE  
DE LA PIERNA  
DE CORDERO

NUEVOS TOURNEDÓS Y FILETES  
FINOS DE TERNASCO DE ARAGÓN



Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020  
Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación  
de productos con pierna de cordero.



FASES:  
**Año 2020**  
(2º ANUALIDAD)

Divulgación:



**Tournedós de Ternasco de Aragón con cebolla caramelizada y patatas asadas al tomillo y romero**

**Ingredientes para 4 personas:**

- 4 tournedós de Ternasco de Aragón
- 500 g de patatas baby
- 5 dientes de ajo
- Sal, tomillo, romero
- 750 g de cebolla dulce
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharaditas de agüicar moreno

**Preparación:**  
Lavamos las patatas y las cocinamos en una bolsa de hornear apta para microondas y las cocinamos durante 10 minutos. Las ponemos después en un recipiente de horno chafándolas ligeramente, con sal, aceite y espolvoreamos tomillo, romero y añadimos los dientes de ajo ligeramente machacados y hornearmos a 220º durante 20 minutos.

Trocamos las cebollas en juliana y en un recipiente para microondas las cocinamos con sal y aceite 10 minutos. Después, quitamos el agua que ha saltado, añadimos agüicar moreno y las cocinamos en el microondas otros 10 minutos. Retiramos de nuevo el líquido y reservamos.

Calentamos una sartén a fuego medio-alto y hacemos los tournedós de Ternasco de Aragón 4 minutos por cada lado. Recién hechos, los servimos con el acompañamiento de patatas y cebolla.

El Ternasco de Aragón de siempre para cocinarlo como nunca

El Ternasco de Aragón es una carne de cordero de calidad superior por su sabor, con personalidad pero suave; sus propiedades nutritivas, idóneas para una dieta equilibrada; y sus virtudes gastronómicas, que admiten todo tipo de recetas, desde las más elaboradas hasta una comida rápida del día a día preparada en unos minutos.

Con Pastores, directamente del ganadero a tu mesa

Pastores no es solo un gran grupo cooperativo de ovino, con 800 ganaderos que dan vida a 400 pequeños pueblos y 1.000.000 de hectáreas que pastorean. Es también un proyecto que pretende mantener el desarrollo del mundo rural fijando su población con una actividad con futuro. Ofrecemos a la sociedad productos de primera calidad adaptados a los nuevos estilos de vida, reduciendo intermediarios innecesarios y velando por el medio ambiente.



2 novedosos cortes deshuesados para disfrutar el doble

Ya puedes ofrecer a los tuyos el exquisito sabor de esta carne de cordero excepcional, con dos innovadoras presentaciones de pierna deshuesada, ya sea cocinando un plato innovador para una ocasión especial o como una cómoda solución para tu dieta cotidiana.

**Tournedós**

Es un medallón de pierna sin hueso. Cada pieza pesa alrededor de 150 g y es una porción individual lista para cocinar. Es elegante en el plato e ideal para saborear al punto cocinado a la brasa, o la plancha dándole un 4 % de potencia 4 minutos por cada cara y acompañado de alguna guarnición.



**Filete fino**

Es un filete sin hueso muy fino y tierno muy fácil de cocinar, perfecto para los niños. Hago como quisiera: a la plancha a 4 % de potencia 1 minuto por cada cara, empanado, a la romana, en bocadillo, en tosta...



Tournedós de Ternasco de Aragón con trigueros en salsa holandesa

**Ingredientes para 4 personas:**

- 4 tournedós de Ternasco de Aragón
- 2 pimientos rojos
- 2 pimientos verdes
- 2 zanahorias
- Sal en escamas y pimienta negra
- Aceite de oliva
- Albahaca

**Preparación:**  
Lavamos los trigueros. Untamos los tournedós de Ternasco de Aragón en AOVE y calentamos a fuego fuerte la sartén tipo paella y freímos unos 3-4 minutos por cada lado a fuego medio-alto y salpimentamos añadiendo los trigueros y los salteamos. También los podemos cocinar a la brasa 3-4 minutos por cada lado. De esta forma quedan jugosos por dentro.

Para la salsa holandesa, batimos la yemas con el zumo de limón un par de minutos y lo ponemos al baño maría y añadimos la manteca derretida. Rectificamos de sal y pimienta y vertemos la manteca derretida en forma de hilo, poco a poco, hasta que monte nuestra salsa holandesa.

Emplatamos colocando en el fondo los tournedós de Ternasco de Aragón, y sobre ellos el jamón ibérico. Luego, lo acompañamos de los trigueros salteando la salsa holandesa y decorando con cebollino picado. ¡El resultado es delicioso!

800 pastores que dan vida a 400 pueblos y 1.000.000 de hectáreas

Alberto es uno de los casi 800 ganaderos de Pastores que dan vida a 400 pueblos de Aragón. Pastores sus 750 vacas en más de 600 ha de campos y pinares, contribuyendo así a la limpieza natural de ganos incalculables. Los corderos pertenecen a razas tradicionales en Aragón y son alimentados esencialmente con leche materna durante al menos 40 días.



Pastores Grupo Cooperativo, Mercaderes 50014 Zaragoza, Tel. +34 976 136 062 [www.grupopastores.coop](http://www.grupopastores.coop)

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020. Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pierna de cordero.



Filete fino de Ternasco de Aragón con ensalada ilustrada

**Ingredientes para 4 personas:**

- 12 filetes finos de Ternasco de Aragón
- Lechuga roja verde y roja
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 2 huevos
- Queso negro de Aragón
- Sal, aceite de oliva virgen extra y vinagre

**Preparación:**  
Preparamos la ensalada al gusto. Lavamos la lechuga y tomates y los troceamos. Pelamos y cortamos la cebolla. Cocinamos los huevos, los dejamos enfriar, los pelamos y troceamos. Mezclamos todo en una ensaladera. Añadimos al gusto la ensalada, con sal, vinagre y el aceite de oliva virgen extra y removemos.

Hacemos los filetes finos de Ternasco de Aragón a la plancha con un poco de aceite, 1 minuto por cada lado. Sacamos y salteamos un poco.

Servimos y disfrutamos en unos pocos minutos de un plato saludable, ideal para los niños porque no hace bola.

Una cena sencilla y rápida que poder disfrutar cualquier día. Sorprende en tu casa con los nuevos filetes finos de Ternasco de Aragón.

DISFRUTA  
EL DOBLE  
DE LA PIERNA  
DE CORDERO

NUEVOS TOURNEDÓS Y FILETES  
FINOS DE TERNASCO DE ARAGÓN



Mixto de filete fino de Ternasco de Aragón con queso y romesco

**Ingredientes para 4 personas:**

- 12 filetes finos de Ternasco de Aragón
- 4 rebanadas de pan de hogajo
- 2 cucharaditas de salsa romesco
- 4 lonchas de queso fundible al gusto

**Preparación:**  
Untamos la salsa romesco sobre dos rebanadas de pan de hogajo. Pinchamos con un poco de aceite los filetes finos de Ternasco de Aragón. Los cocinamos a la plancha a grill durante 1 minuto por cada lado.

Colocamos los filetes sobre la rebanada de pan con romesco, cubrimos con el queso fundible y topamos con la rebanada restante.

Partimos por la mitad y colocamos de nuevo sobre el grill (a plancha) hasta que se tueste. Cálculo encima del bocanito un plato, así hará presión y se tostará antes.

¡Una opción fácil y rápida para cenar algo sabroso!

Autor de las recetas y fotografías: Paula Durán. [www.consejoruralaragon.es](http://www.consejoruralaragon.es)  
Encuentra más recetas originales de Ternasco de Aragón en [www.grupopastores.coop](http://www.grupopastores.coop)

FASES:

Año 2020

(2º ANUALIDAD)

Divulgación:



Sobres y caja  
 expositora de pierna  
 embuchada y curada  
 Agnei Ibérico

FASES:

Año  
2021

(3º ANUALIDAD)

## DESARROLLO:

En la tercera anualidad se abrieron nuevas líneas de investigación ya que los resultados obtenidos hasta el momento habían sido buenos pero no del todo satisfactorios.

En una de las líneas de trabajo nos encontrábamos con un índice de producto no válido muy alto (40%), que hace que el proyecto no sea viable económicamente a causa de la mermas.

Las nuevas líneas se basaban en la utilización de técnicas novedosas todavía experimentales en la universidad de ciencia y tecnología de los alimentos de Zaragoza, como son los pulsos eléctricos y la aplicación de ultrasonidos para conseguir una mayor exudación de las encimas en la parte interior de la pierna y que éstas sellen el producto y así evitar las oquedades intramusculares que es donde se desarrollan los mohos que frenan la consecución de objetivos.

Por todo ello, el tercer año se le sigue dedicando bastante tiempo y recursos a la investigación del producto.



FASES:

Año  
2021

(3º ANUALIDAD)

## DIVULGACIÓN:

### Gama de productos embuchados con pierna de Ternasco de Aragón

En este ejercicio comunicaron al canal profesional los productos resultantes mediante acciones de divulgación al canal profesional por una parte y al consumidor final por otra:

- **Acción de divulgación en P.V. (Eroski)** con presencia de comunicación punto de venta junto al producto y megafonía divulgativa en 312 supermercados y 30 hipermercados del cuadrante nordeste de España, inclusión en el folleto de reparto a domicilios en el área de influencia de estos 342 puntos de venta, y banner divulgativo en la página web de Eroski.es con 45.000 visitas.
- **Acción de divulgación en medios de comunicación:** Heraldo de Aragón papel y digital, según desglose de acciones anterior.

De las características de esta gama se informó igualmente en página web y redes sociales del grupo cooperativo a lo largo del año.

FASES:

# Año 2021

(3º ANUALIDAD)

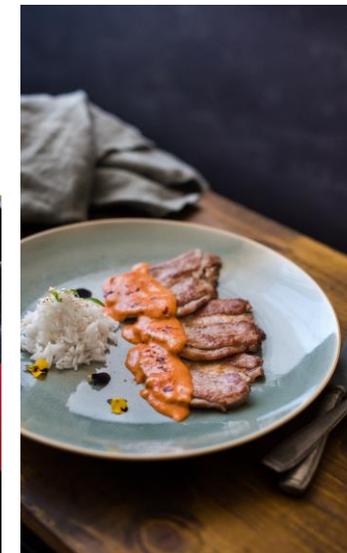
Divulgación:



Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020: Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pierna de cordero.



Acciones en puntos de venta, web dinámico Eroski y fotografías para la promoción de filetes y tournedós



FASES:

Año 2021

(3º ANUALIDAD)

Divulgación:



Banner y gráficas en prensa.

## DIVULGACIÓN:

### Gama de pierna curada de cordero fileteada Agnei Ibérico

Se han desarrollado acciones divulgativas con potenciales clientes distribuidores y finalistas en diferentes países objetivo, así como material gráfico divulgativo complementario para dichas acciones.

#### FASES:

# Año 2021

(3º ANUALIDAD)



Viaje de prospección en  
**Malta** de los curados de  
pierna de cordero (AGNEI  
IBÉRICO)



FASES:

Año 2021

(3º ANUALIDAD)

Divulgación:



Viaje de prospección en **Dubai**  
de los curados de pierna de  
cordero (AGNEI IBÉRICO)



## FASES:

# Año 2022

(4º ANUALIDAD)

## DESARROLLO:

### Pierna curada:

La línea de trabajo del último año ha sido diferente a la planteada inicialmente en la parte de la gama de curados a base de pierna de cordero.

Se partía de la base de que se conseguían en 2021 resultados de buena calidad, pero con demasiada merma (40%). Aplicando las nuevas técnicas se ha mejorado sensiblemente el problema del desarrollo de mohos pasando a tener unas mermas del 25% aproximadamente. Esta mejora no era suficiente para la viabilidad del producto ya que, a estas mermas, hay que añadir el coste de aplicación de las técnicas utilizadas para poder llevar a cabo la producción de esta gama de producto.

Tanto la técnica de ultrasonidos como la técnica de pulsos eléctricos requieren de maquinaria de alta tecnología, la cual solo es viable su aplicación en producciones de alto volumen y, en el caso de la pierna curada embuchada de cordero, no se barajan volúmenes tan grandes de la actividad en un mercado no halal.

A raíz de la investigación de mercado y pruebas con clientes, se decide testar si estos volúmenes podrían alcanzarse en un mercado con mayor potencial como es el musulmán, con la **variante de la pierna curada halal**.

Se ha detectado un nicho importante de mercado para el producto pierna curada y sus loncheados (embuchados), el cual, se ha podido testar con muestras este último año.

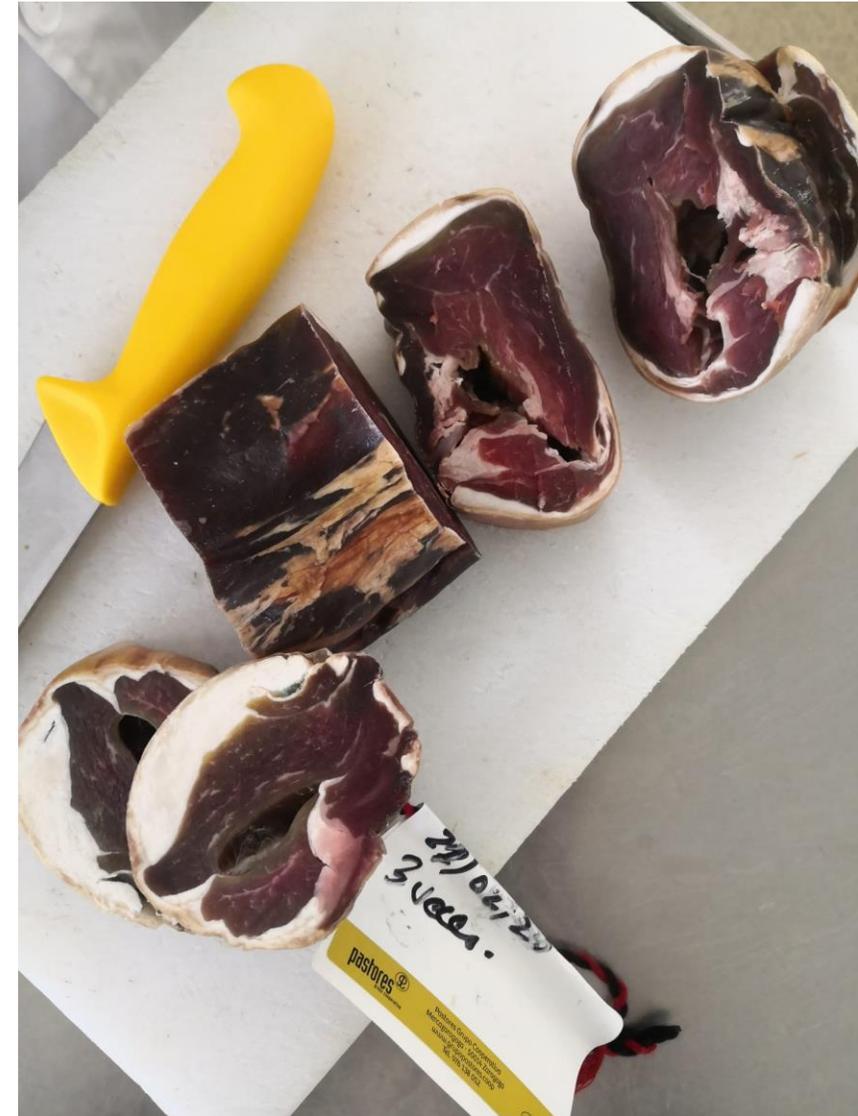
Dado el interés del mercado musulmán por el producto y las posibilidades económicas de altos precios de este mercado, se desarrolla una gama de embuchado halal a través de un tercer proveedor autorizado. Se consiguen los mismos porcentajes de mermas pero en este caso se repercuten en el producto y se traslada a los posibles clientes, siendo muy bien aceptado y con pedidos ya confirmados en el mismo viaje de promoción del producto Halal. Se verá en los próximos meses cómo se consolida el potencial de esta nueva variante halal.



FASES:

Año 2022

(4º ANUALIDAD)





FASES:

# Año 2022

(4º ANUALIDAD)

## DIVULGACIÓN:

Se ha continuado la comunicación a la sociedad de los productos resultantes en la gama de productos embuchados con pierna de Ternasco de Aragón, mediante acciones de divulgación al canal profesional por una parte y al consumidor final por otra:

- **Acción de divulgación en P.V. (Eroski)** – refuerzo de la realizada en 2021 - con presencia de comunicación punto de venta junto al producto y megafonía divulgativa en 312 supermercados y 30 hipermercados del cuadrante nordeste de España, inclusión en el folleto de reparto a domicilios en el área de influencia de estos 342 puntos de venta, y banner divulgativo en la página web de Eroski.es con 45.000 visitas.
- **Acción de divulgación con degustación** en 8 puntos de venta Eroski del cuadrante nordeste de España durante dos fines de semana consecutivos, con producción de 4 mesas stand con imagen de producto. En esta acción se plantea una nueva creatividad que sigue centrada en la difusión del filete fino de Ternasco de Aragón pero bajo el paraguas de la nueva estrategia de comunicación del Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón “la carne rosa”.

FASES:

**Año 2022**

(4º ANUALIDAD)

Divulgación:



carne de cordero  
**Ternasco de Aragón**  
Todo el sabor en un momento.

DISFRUTA EL FILETE FINO A LA PLANCHA

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020. Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pinya de cordero.

UNIÓN EUROPEA  
FEADER  
EUROPA INVIERTA EN LAS ZONAS RURALES

GOBIERNO DE ARAGÓN



**EROSKI NATUR**  
Filete de cordero  
Ternasco de Aragón

**18,95** €/Kg

Oferta válida del 18/11 al 24/11



carne de cordero  
**Ternasco de Aragón**  
Todo el sabor en un momento.

DISFRUTA EL FILETE FINO A LA PLANCHA

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020. Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pinya de cordero.

UNIÓN EUROPEA  
FEADER  
EUROPA INVIERTA EN LAS ZONAS RURALES

GOBIERNO DE ARAGÓN

**EROSKI NATUR**  
Filete de cordero  
Ternasco de Aragón

**18,95** €/Kg

Oferta válida del 18/11 al 24/11



carne de cordero  
**Ternasco de Aragón**  
Todo el sabor en un momento.

DISFRUTA EL FILETE FINO A LA PLANCHA

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020. Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pinya de cordero.

UNIÓN EUROPEA  
FEADER  
EUROPA INVIERTA EN LAS ZONAS RURALES

GOBIERNO DE ARAGÓN



**EROSKI NATUR**  
Filete de cordero  
Ternasco de Aragón

**18,95** €/Kg

Oferta válida del 18/11 al 24/11

Elementos de comunicación en punto de venta (diferentes soportes): Eroski

FASES:

Año 2022

(4º ANUALIDAD)

Divulgación:



¿Sabías que la pierna de cordero «Ternasco de Aragón» tiene apenas entre un 9,6 y 12,1 % de grasa y la paletilla, entre 12,7 y 14,5 %?

APÚNTATE A LA **LA CARNE ROSA**  LAS VIRTUDES DE LAS CARNES ROJAS LOS BENEFICIOS DE LAS CARNES BLANCAS

CORDERO «TERNASCO DE ARAGÓN» 

**LA CARNE ROSA**

DISFRUTA EL FILETE FINO A LA PLANCHA

¿Sabías que un estudio científico ha demostrado que el consumo de pierna y paletilla de cordero «Ternasco de Aragón» dentro de una dieta equilibrada tiene el mismo efecto que el pollo en cuanto al mantenimiento de los niveles de peso corporal y riesgo cardiovascular?

APÚNTATE A LA **LA CARNE ROSA**  LAS VIRTUDES DE LAS CARNES ROJAS LOS BENEFICIOS DE LAS CARNES BLANCAS

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020. Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pierna de cordero.

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020. Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pierna de cordero.

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020. Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pierna de cordero.



LOS BENEFICIOS DE LAS CARNES BLANCAS

EL FILETE FINO A LA PLANCHA

Programa de Desarrollo Rural de Aragón 2014-2020. Grupo de Cooperación para el desarrollo y divulgación de productos con pierna de cordero.

FASES:

Año 2022

(4º ANUALIDAD)

Divulgación:



20 may 2022, 11:49:4  
BI-637, 11  
48940 Leioa Bizkaia  
España



Acciones de degustación en puntos de venta

# Año 2022

(4º ANUALIDAD)

FASES:

DIVULGACIÓN:

Respecto a la gama de pierna curada de cordero fileteada Agnei Ibérico se han desarrollado acciones divulgativas con potenciales clientes distribuidores y finalistas en diferentes países objetivo para testar el potencial de la versión halal del producto.

Además, se han producido muestras halal de pierna curada de cordero para la divulgación entre estos potenciales clientes.





FASES:

Año 2021

(3º ANUALIDAD)

Divulgación:



Viaje de prospección en **Dubai** de los curados de pierna de cordero (AGNEI IBÉRICO)



FASES:

Año 2021

(3º ANUALIDAD)

Divulgación:



Viaje de prospección en **Tailandia** de los curados de pierna de cordero (AGNEI IBÉRICO)



FASES:

Año 2021

(3º ANUALIDAD)

Divulgación:



Viaje de prospección en **Maldivas** de los curados de pierna de cordero (AGNEI IBÉRICO)

FASES:

Año 2022

(4º ANUALIDAD)



Conclusiones del proyecto :

El proyecto ha sido exitoso en la línea de **carne cruda embuchada** al mejorarse la eficiencia en el proceso productivo de las referencias filete fino y tournedós.

Se ha encontrado con diferentes problemas de desarrollo en **la línea de curados de cordero embuchados** no halal. Al finalizar el proyecto se testa como alternativa de un mayor volumen necesario de comercialización la versión halal y las primeras impresiones son muy positivas, con pedidos para mercado musulmán, quedando a la espera de la confirmación final de dicho potencial en los próximos meses.

**PROGRAMA DE DESARROLLO  
RURAL DE ARAGÓN 2014-2020**

**EMBUCHADOS CON PIERNA DE  
CORDERO**

Cofinanciado 80% por Unión Europea y  
20% Gobierno de Aragón



FEADER



**GOBIERNO  
DE ARAGON**

**MUCHAS GRACIAS  
POR SU ATENCIÓN**

Grupo de Cooperación GCP-2019-0014-00

